

Spezifikation

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 9/2023

Produktspezifikation

Produkt: GELA FLOTT Bio, Speisegelatine, Art.-Nr. 5155/1 und 5156/1
DE-ÖKO-022, EU-Landwirtschaft

Beschreibung

- Gelatinepulver aus Bio-Schweineschwarten für die Getränkeschönung
- Aussehen: gelbliches Pulver
- Geruch: rein

Durchschnittsanalyse

- Feuchte (%): <15
- Asche (%): <2
- Gelfestigkeit (Bloom): ca. 180
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <1
- Kupfer (ppm): <30
- Aerobe Gesamtkeimzahl <1000/g
- Coliforme Keime 0/10g
- Salmonellen 0/25g

Das Produkt entspricht der EU-Speisegelatineverordnung 853/2004 sowie den Reinheitsanforderungen für „Speisegelatine“ gemäß der Bekanntmachung der Neufassung der Weinverordnung vom 14.5.2002, Anlage 5.

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- stammt aus ökologischer landwirtschaftlicher Erzeugung und ist gemäß VO (EU) Nr. 2018/848 als Zutat oder Verarbeitungshilfsstoff für die Herstellung biologischer Lebensmittel zulässig.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid mit <50ppm.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-